



IL CAFFÉ ALL'UNIVERSITÀ



Crostata di Frutta Fresca di Stagione

Realizzata con pasta frolla sablè, crema pasticcera e frutta fresca di stagione.

Si può realizzare una targhetta con scritta personalizzata. La frutta a guarnizione potrà variare secondo stagionalità.



Cioccolato e Vaniglia

Realizzata con bavarese al cioccolato e bavarese alla vaniglia, croccantino al gianduia e biscuit al cacao.

Rifinita con panna bianca e scaglie di cioccolato. Possibile scritta personalizzata.



Mousse ai Tre Cioccolati

Realizzata con cioccolato bianco, al latte e fondente, alla base un biscuit al cacao e croccantino al gianduia.

Rifinita e decorata come immagine.
Possibile scritta personalizzata.



Pistacchio

Realizzata con crema delicata al pistacchio salato, pralinato al pistacchio e biscuit alle mandorle.

Rifinita con panna bianca e granella di pistacchi.
Possibile scritta personalizzata.



Cioccolato e Lampone

Realizzata con mousse al cioccolato, geleé al lampone e biscuit al cacao.

Rifinita con glassa rosso intenso.
Possibile scritta personalizzata.



Foresta Nera

Realizzata con mousse al cioccolato fondente, panna fresca montata e amarene candite.

Rifinita con glassa al cacao, giro di ciuffi di panna montata fresca e amarene candite.
Possibile scritta personalizzata.



Chantilly Classica o Chantilly ai frutti di bosco

Realizzata con pan di spagna, crema chantilly oppure pan di spagna, crema chantilly e frutti di bosco

Rifinita con panna bianca o panna bianca e frutta di stagione (su richiesta).

Possibile scritta personalizzata.



LE TORTE SARANNO RIFINITE COME DA IMMAGINI ALLEGATE, IN CASO DI RICHIESTE SPECIFICHE, SI PREGA DI CONTATTARCI TELEFONICAMENTE PER VERIFICARE LA FATTIBILITÀ DELLA RICHIESTA.

INTOLLERANZE e SPECIFICHE ALIMENTARI

Nella nostra linea proponiamo due prodotti per INTOLLERANTI AL LATTOSIO ,
CELIACI.

MONOPORZIONE Chantilly alla frutta

Crema chantilly, pan di spagna, frutti di bosco o fragole saltate in padella al profumo di limone.

MONOPORZIONE Cioccolato e vaniglia

Mousse al cioccolato, crema chantilly alla vaniglia, pan di spagna al cacao e croccantino al gianduia.

*Vogliamo far presente che i prodotti, per il momento, vengono realizzati in laboratorio dove potrebbe esserci una contaminazione alimentare.